**2016年第十二屆龜甲萬盃國際料理比賽**

**料理好伙伴！龜甲萬醬油給你『安心、溫暖、好滋味』！！**

**壹、計畫目的**

台灣的食品界接連爆發不可思議的食安事件，讓追求健康、品質與美味的龜甲萬產品更堅持帶給消費者『安心、安全』的經營理念，對產品有更高的訴求，也希望透過歷史悠久的龜甲萬盃料理比賽傳遞正確的安全食材觀念及家庭溫馨料理的重要性。

本合作計畫案的目的：

一、持續推動龜甲萬盃烹飪比賽，建立公正權威的品牌廚藝競賽典範。

二、增進消費者對品牌系列產品的了解，並塑造產品良好使用之印象，進

而導引消費者建立使用行為。

三、塑造龜甲萬「安心、安全、美味」的產品形象。

四、推動「綠色飲食」之理念，匡正社會不正確之飲食觀念，落實企業回饋社會，建立優質良心企業之形象。

五、協助企業開拓、建立相關行銷網絡。

六、提供統萬餐飲市場相關行銷策略資訊。

**貳、計畫內容**

2016年第十二屆龜甲萬盃料理比賽，以「安心、安全、美味」及「有

溫度的餐桌料理」為主題，由參賽學生與社會人士分別運用龜甲萬產品

選擇安全食材，發揮心思與技藝。比賽進行分為學生組（高

雄餐旅大學協辦）、社會組（實踐大學協辦）。

統萬（股）公司委託國立高雄餐旅大學辦理－

2016年第十二屆龜甲萬盃國際料理比賽學生組簡章

比賽主旨：舉辦「2016年第十二屆龜甲萬盃國際料理比賽」－學生組

**比賽主題： 安心、安全、美味的食材－有溫度的家庭餐桌料理**

比賽日期 : 105年3月26日（週六）。

比賽地點： 國立高雄餐旅大學第二實習大樓。

比賽方式：

**第一階段：**參賽者2人一組，以龜甲萬系列醬油產品入菜，製作比賽的菜餚1道，拍成5X7照片，**照片中要同時呈現菜餚內所使用的龜甲萬產品，**並以word軟體詳細、準確地書寫菜餚材料、作法、菜餚的想法或故事，該內容及設計將列入評分參考，菜餚照片、說明書【請將報名表、書寫的文字資料及照片(原始jpg檔) E-mail：shli0217@mail.nkuht.edu.tw】並於105年3月16日（週三）前以掛號寄至『高雄市小港區松和路1號 國立高雄餐旅大學院廚藝學院 李淑華小姐收』；將選出學生組36組，於3月21日（週一）由國立高雄餐旅大學寄出決賽通知書並簡訊告知選手參加決賽。

**第二階段：**3月26日（週六）上午8：00起在國立高雄餐旅大學現場比賽。

**評選方式:**

1. 初賽評選方式：由評審團依參賽者所敍寫之食譜內容及照片評選出學生組前36組參加決賽。(高中職24組、大專組12組)
2. 決賽評選：

學生組：**先於50分鐘內完成：1該組照片菜餚3人份，其中1人份的菜餚需先送至評審室評分。中場休息15分鐘後，再進行80分鐘2 秘密食材的菜餚製作**，需利用現場材料製作一道指定菜餚和一道創意菜餚，每道菜均製作3人份量，一份為評審評分食用，最後利用20分鐘時間將其餘所有菜餚佈置在方型餐桌上(90cm×90cm)，將提供給現場及安排的評審人員入座品嚐評分。

**注意事項：**

1. **材料準備**：參賽選手須自己準備所寄1照片中菜餚之材料，**生熟不拘**，**可攜入製成品，**但必須完全符合菜單中所敘寫及照片中所呈現的材料，**包括盤飾、菜餚樣式及擺放、餐盤**。2由大會提供秘密食材製作兩道菜餚。
2. **餐盤餐具**：大會不提供餐盤餐具，請參賽選手自己準備比賽菜餚的所有餐具。包括1.評審品嚐；2.一張四人家庭用餐的餐桌餐具，含碗、盤、匙或刀叉等器具。3.自行決定的餐桌布置物件(90cm×90cm)。
3. **製作份量：每道菜均製作3人份，其中1份將給評審品嚐，2份放在餐桌上供現場人員評審食用**
4. **菜餚設計請密切符合「環保、安心、美味」、「綠色飲食」之訴求，**

**評分標準:1.專業評審分數占80%**

**(其中**口味30%、菜餚觀感(刀工、火候、外觀)30%、桌面整體佈置10%，理念或故事說明10%。衛生及時間掌控採額外加減分，不超過總分5分。)

**2.現場人員評分占20%**

**比賽獎金：**

大專組、高中職組各取前三名

第一名：獎金4萬元及獎狀

第二名：獎金3萬元及獎狀

第三名：獎金2萬元及獎狀

高中職優勝6組：獎金4仟元及獎狀

大專優勝組3組：獎金4仟元及獎狀

參加獎：醬油禮盒及獎狀一份指導老師受贈感謝狀乙紙。

**※ 1.前三名獎金須先扣除10%稅金及二代健保補充保費**

**2.決賽作品之版權歸統萬公司及國立高雄餐旅大學共同所有。**

**2016第十二屆龜甲萬盃國際料理大賽－學生組報名表（1）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **參加組別** | **□學生組** | | **學校/科系年級** | | | **學校地址** | | | | |
|  | | |  | | | | |
| **通訊地址**  **（資料通知處）** | | | 市(縣) （村）區 (街)路 巷  弄 號之 | | | | | | | |
| **指導老師** | | | 姓名 |  | 手機 | |  | | E-mail |  |
| 姓名 |  | 手機 | |  | | E-mail |  |
| **參賽者（1）** | | | 姓名 | | 出生年月日 | | | 手機 | | E-mail |
|  | |  | | |  | |  |
| **參賽者（2）** | | | 姓名 | | 出生年月日 | | | 手機 | | E-mail |
|  | |  | | |  | |  |
| **備註** | | **本比賽第一階段繳交檢附文件資料如下：**  **1.報名表(1) 一份**  **2.菜餚表格（2~3） (學生組二份菜單、社會組二份菜單)**  ※[以上三表請mail到**shli0217@mail.nkuht.edu.tw**](mailto:以上三表請mail到shli0217@mail.nkuht.edu.tw)並列印書面資料  郵寄至81271高雄市小港區松和路1號廚藝學院李淑華小姐收  **※兩者皆備始完成投件程序**  **3.學生組報名、書面等資料請於105年3月16日前完成郵寄及email** | | | | | | | | |

**2016第十二屆龜甲萬盃國際料理大賽－菜餚表格（2）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **參加組別: □學生組 單位：** | | | **參賽者姓名： 、** | | |
| **菜餚名稱：** | | | | | |
| **菜餚想法或故事(100字內)：** | | | **主材料來源及特色說明(100字內)** | | |
| **材 料** | **數量／單位** | **材 料** | **數量／單位** | **調味料** | **數量／單位** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **製作過程** | | | | | |
|  | | | | 請浮貼作品5×7照片 | |

**※填寫、寄出本表格，即視為已閱讀並同意附件個資蒐集事項告知之內容！**

**附件、個資蒐集告知事項**

依據個人資料保護法等相關規定，以下告知事項請台端詳閱：

一、告知事項：

1. 蒐集個人資料單位：由統萬股份有限公司(以下簡稱本公司)，委託國立高雄餐旅大學(以下簡稱承辦單位)辦理第十二屆龜甲萬盃料理比賽學生組(以下簡稱本活動)，並由承辦單位蒐集個人資料。

2. 蒐集之目的：學術、行銷。

3. 個人資料之類別：包括個人資料中之識別類（辨識個人者中之姓名、生日、電話、電子信箱、任職/就學單位）等。

4. 個人資料利用之期間：自台端報名本活動起，至民國105年12月31日止。

5. 個人資料利用之地區：本公司營運範圍，僅限於台灣、金門、澎湖、馬祖等地區利用，且不會移轉至其他境外地區利用。

6. 個人資料利用之對象及方式：由本公司、承辦單位於本活動之特定目的必要範圍內，依通常作業所必要之方式利用此個人資料。

7. 依個人資料保護法第三條規定台端得行使之權利及方式：台端得向承辦單位提出申請，以查詢、閱覽、製給複製本；或補充／更正、請求停止蒐集、處理、利用或刪除個人資料內容之一部或全部。（註：參加人申請查詢、閱覽、製給複製本時，將酌收必要成本費用。）

二、台端填寫個人資料後，以任何方式遞送至本公司收執時，均視為台端已同意其所填寫之個人資料，供本公司、承辦單位於辦理本活動之特定目的必要範圍內處理及利用；此外，台端可自行決定是否填寫相關之個人資料欄位，若台端選擇不願填寫，將無法參加本次活動所提供之相關服務。

三、個人資料安全措施：本公司、承辦單位將依據相關法令之規定建構完善措施，保障台端個人資料之安全。